Landhotel & Reiterhof
Schumann
★ ★ ★

Schumanns Winter-Karte

Kalte Tage, heiße Küche!

6.30 - 9.30 Uhr Landfrühstück
11.30 - 13.30 Uhr Mittagstisch
13.30 - 17.30 Uhr Suppenzeit
14.00 - 16.00 Uhr Kaffee & Kuchen
17.30 - 20.30 Uhr Abendessen
20.30 - 21.30 Uhr Suppenzeit

Restaurant am Sonntag ab 15 Uhr geschlossen

★ ★ ★

Kommst du ins schöne Thüringer Land,
sind viele Orte dir bekannt.
Ob Erfurt, Weimar, Lobenstein,
auch Jena ist noch nicht zu klein.

Touristisch hoch interessant,
ist unser Ostthüringer Land.
An der Saale hellem Strande
singt man ja im ganzen Lande.

Und mittendrin liegt Triptis, unsere Stadt,
die auch einiges zu bieten hat.
Hier macht man Porzellan seit 125 Jahren,
so kann man es von Rolf Frowein erfahren.

Der größte Stausee den Deutschland hat,
ist nicht weit weg von unserer Stadt.
Und viel Natur gibts auch zu sehen,
das wusste schon der Alfred Brehm.

QUALITÄTS ORIGINAL THÜRINGER KLOß STEGEN

Was alles kommt im Lebenslaufe
Geburtstag, Hochzeit oder Taufe,
Verlobung oder Erbschaftsfall
auch Weihnachtsfeier, Silvesterball.
Hier kannst du alles wohl geniessen
und alte Freundschaft neu begiessen.

Kannst auch getrost vor allen Dingen
die ganze Firma hierher bringen.
Die alten Freunde froher Lieder
... oder Deine Kegelbrüder.
Bei Schumanns im Hause unten & oben
ist jeder bestens aufgehoben.

Vorspeisen & Suppen & Salate

...beides für den kleinen Hunger *...oder als Vorspeise bestens geeignet*

Würzfleisch **8,50 €** / **Matjestartar** **8,50 €**

aus Geflügelfleisch und frischen Champignons, mit Käse überbacken und im ***Windbeutel*** *serviert*

fein geschnittenes Matjesfilet mit Zwiebeln & saurer Gurke mit Schwarzbrot und Salat

ukrainische Soljanka **6,80 €**

mit Schinkenspeck & Wurst, Zwiebeln, Gurke, Tomate & Paprika
als ***"Satt-Ess-Portion"*** *in der* ***Suppenterrine*** *für nur* **14,50 €**

Thüringer Festtagsuppe **6,80 €**

kräftige hausgemachte Fleischbrühe mit Gemüse und Eierflocken

Salatteller "Kutscherstube" **17,80 €**

grüne Salate mit Basilikumviniagrette, gebratene Hühnchenbrust und "Kloßfritten"

kleine Portion 9,50 €

Salatteller "Winterzeit" **13,80 €**

herzhafter Rohkostsalat mit roter Beete und gelben Bohnen, mit Fetakäse

kleine Portion 7,50 €

Für die Kinder würden wir alles geben
das kann man bei uns Tag täglich erleben
Unsere Ferienwohnungnen sind zertifiziert
das sagen wir ganz ungeniert.
Die Ferienprogramme gibt es das ganze Jahr
und reiten kann man täglich - das ist doch klar.

Leckere Kinderteller

Damit die Erwachsenen in Ruhe Ihren Aperitiv trinken können, bringt Euch der Onkel oder die Tante im Service gleich ***ein Malbuch mit Buntstiften*** *zum ausmalen.*

Wir servieren Eure leckeren Kindergerichte auf einem Lieblingspferdeteller, den man bei uns auch kaufen kann.

** Miss Piggy* — *9,50 €*

Knusperschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

** Pumuckel* — *6,50 €*

drei kleine Eierkuchen mit Apfelmus & Puderzucker

** Rotkäppchen* — *7,50 €*

leckere Nudeln mit Bolognese

** Tischlein deck dich* — *8,50 €*

einfach Kloss mit leckerer Sosse und Apfelrotkraut

Ganz egal für welchen leckeren Kinderteller Ihr euch entscheidet, wir servieren euch in jedem Fall eine kleine ***Überraschung*** *dazu.* *... Aber bitte erst aufessen!*

Nun will ich Euch nach Oberpöllnitz begleiten
hier steht noch ein Rundschloß seit uralten Zeiten.
Aber auch Schumanns Hof ist ein historisches Haus
wer hier schon mal war der Kennt sich da aus.

Einen Fachwerkhof um 1810
gibt es im Innern des Hauses zu sehn.
Der Stammbaum ist an die Wand gemalt
damit er im schönsten Lichte erstrahlt.

Der Festsaal ist der schönste weit und breit
hier verbringt man beim feiern seine Zeit.
Die Schumanns sind in der 9. Generation
aber das wußtet Ihr sicher schon

Spezial-Empfehlung

Thüringer ***"Klöße to go"*** *(auf deutsch zum mitnehmen)*
... im eigenen Topf im heißen Wasser mit Vorbestellung: ***pro Kloß 2,50 €***

...seit 2013 mit dem Thüringer Kloßsiegel

Ganz traditionell für Thüringen und eine besondere Spezialität hier bei uns im Hause ****Thüringer Klöße****. *Wir verwenden dafür ausgewählte Kartoffeln aus der Region, schälen per Hand und bereiten die Original Thüringer Klöße stets selbst zu. Bitte haben Sie deshalb auch Verstandnis wenn es einmal etwas länger dauert bis Sie Ihre Essen bekommen.*

* * *

Gerne können Sie auch ein Rezept erhalten ...oder Sie melden sich an zu

** * * Schumanns Kloß-Seminar * * **

*Die Kochshow zum mitmachen * Dauer ca. 4 Stunden * 59 € pro Person*
*Termine auf Anfrage * Buchbar für 6-20 Personen * Auch als Gutschein*

*Wir empfehlen unsere **4 beliebtesten Braten** mit viel Soße*
*... und die **4 beliebtesten Weine** aus unserer Karte dazu.*

---

aus heimischen Wäldern direkt in die Küche - regional und nachhaltig

Wildschweinbraten 23,80 €

eine besondere saisonelle Spezialität, mit Rotwein kräftig geschmort, Rahmchampignons und Thüringer Klöße
Der intensive sortentypische Merlot ist dazu besonders empfehlenswert
0,1 ltr 2,70 € / 0,25 ltr 4,90 € / Flasche 15,50 €

Zu jeder Jahreszeit - ein kullinarischer Hochgenuss

Gänsebrust 23,80 €

mit Beifuß knusprig gebraten, dazu helle kräftige Soße und traditionell Apfelrotkraut und Thüringer Klöße
Der passende Wein ist der trockene Silvaner-Grauer Burgunder aus der Pfalz
0,1 ltr 2,70 € / 0,25 ltr 4,90 € / Flasche 0,75 ltr 15,50 €

"Immer wieder etwas ganz besonders zartes" sagen unsere Stammgäste

Schweinebäckchen 23,80 €

vom Thüringer Hausschwein butterzart geschmort, mit kräftiger Soße, Rahmchampignons und Thüringer Klöße
Wir empfehlen den fruchtigen Colombard - Sauvuignon aus Frankreich
0,1 ltr 3,00 € / 0,25 ltr. 5,90 € / Flasche 0,75 ltr 17,50 €

Der Klassiker schon wegen der Soße ...echt super zu Thüringer Klößen

Rinderroulade 23,80 €

traditionell mit Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke sorgsam gefüllt & geschmort, Apfelrotkraut und Thüringer Klöße
Der badische Spätburgunder ist halbtrocken und dazu gut geeignet
0,1 ltr 3,00 € / 0,25 ltr 5,90 € / Flasche 0,75 ltr 17,50 €

Dafür bürgt schon auf jeden Fall ein prima Küchenpersonal. Junior Christian kann mit seinen Leuten ein feines Essen zubereiten.

Doch sei auf keinen Fall indessen der gute Service hier vergessen. Aufmerksam & freundlich Tag um Tag, so wie man es selber gerne mag.

Die TOP 8 unserer Gäste

...die "Winter-Renner" aus Schumanns-Küche

Die Empfehlung von unserem lieben langjährigen Stammgast Rolf Frowein

Schweineschnitzel "Frowein" **17,80 €**

dünn geklopft, würzig paniert und knusprig gebraten, mit ***Spiegelei*** *(gerne auch 2, 3 oder 4 Stück a 1 €) und Pommes frites*

Für die Freunde des fleischlosen Genusses - eine echte Alternative

vegetarische Wirsingroulade **17,80 €**

frischer winterlicher Wirsing sorgsam gefüllt mit Reis, Fetakäse und jungen Gemüse, dazu hausgemachter Kartoffelstampf

---

... unserem Gourmet Wolfgang Liebern sein Lieblingsfisch

Zanderfilet "Liebern" **22,80 €**

grätenfrei - und auf der Hautseite in Butter gebraten Kartoffelstampf und frisches Marktgemüse

---

Zitat vom Fischermeister Gerhard Hollstein:"Das allerbeste Steak der Welt"

***gepfeffertes Filetsteak** 250 Gramm* **35,50 €**

hoch und dick, rosa gebraten mit Kräuterbutter,
Rahmchampignons, Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln

** * * für echte Steakfreunde* ***ca 1000 Gramm*** *und Fleischliebhaber*

dry aged gereifte ***Tomahawk Steaks*** *mit Beilagen*
auf Anfrage *mit nur* ***2 Tagen Vorbestellung*** **85,00 €**

"Am besten zubereitet bei Schumanns" - sagt unsere Freundin Christel

***Schweinesteak** au four* **22,80 €**

zwei zarte Steaks vom Schweinerücken mit Würzfleisch
und Käse überbacken, dazu knusprige "Kloßfritten"

Beim Testessen mit Petra und Kathi als "Super lecker" ausgezeichnet

Schumanns Geschnetzeltes **18,80 €**

zarte Hühnchenbrust in klassischer Sahnesoße mit
Champignons, feinen Kräutern und leckere Pasta

... nach Uroma Christas Rezept - die Allerbeste

hausgemachte Sülze **14,80 €**

vom Schwein mit feinen Zwiebeln, Gurke, pikanten
Gartenkräuterschmand und deftigen Bratkartoffeln

Und unser Reiterhof gleich nebendran
wo man von hier aus auch hinlaufen kann.
Ihr könnt unsre Pferde, Ponys und Esel besuchen
und auch gleich eine Alpaka Wanderrung buchen.
Im Frühling, im Sommer, im Herbst und im Winter
es ist dort ganz toll - vorallem für die Ferienkinder

Eisbecher & Nachspeisen & Gebäck

...etwas Süßes für danach oder zum Kaffee oder Tee

Eis & heiß — 7,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Schwedeneisbecher — 7,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör & Schlagsahne

gemischter Eisbecher — 6,50 €

Vanilleeis, Frucht- und Schokoeis mit Schlagsahne

leckeres Mini Dessert — 5,50 €

hausgemachte Hollundercreme und Fruchtsoße

warmer Apfelstrudel — 8,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Biere & alkoholfreie Getränke

Frisch vom Faß

Achtung: alle unsere Biere haben Gluten

Wernesgrüner Pils	0,30 l 3,50 €	0,50 l 4,50 €
Weismainer Krone Pils	0,30 l 3,50 €	0,50 l 4,50 €
Köstritzer Kellerbier	0,30 l 3,50 €	0,50 l 4,50 €
Radler / Alster	0,30 l 3,50 €	0,50 l 4,50 €

Spezialbiere in der Flasche

Weismainer Hefe / Hell oder Alkoholfrei	0,50 l 4,50 €
Schneider Weisse / Original oder Hell	0,50 l 4,50 €
Flechterla Zwick`l / Naturtrüb oder Alkoholfrei	0,50 l 4,50 €
Bitburger / fein herb und Alkoholfrei	0,33 l 3,50 €

Erfrischend und Fruchtig

Gerolsteiner / spritzig, still	0,25 l 2,80 €	0,75 l 5,80 €
Coca-Cola, Coca-Cola light		0,20 l 3,00 €
Fanta, Sprite, Spezie, Eistee	0,20 l 2,50 €	0,40 l 4,50 €
Schweppes Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20 l 3,00 €	0,40 l 4,80 €
Granini Säfte / Apfel, Orange, Tomate, Banane		0,20 l 3,00 €
schwarze Johannesbeere, Kirsche, Graphefruit		0,40 l 4,80 €
Fruchtschorlen	0,20 l 2,50 €	0,40 l 4,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €	Pott Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	4,00 €	Milchkaffee	3,50 €
heiße Schokolade	3,50 €	Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,80 €	Latte Macchiato	3,80 €
doppelter Espresso	4,50 €	Pott Tee	2,60 €

Schwarztee, grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminze, Früchte, Kamille

Unsere ***Weinempfehlungen*** *von Welt*

Hinweis: alle unsere Weine haben Sulfite

	Glas 0,1 l	Schoppen 0,25 l	Flasche 0,75 l
Silvaner - Grauer Burgunder - weiss -trocken-			
der Klassiker aus der Pfalz			
ausgewogen, vollmundig und duftig	2,70 €	4,90 €	15,50 €
Colombard Sauvignon - weiss -halbtrocken-			
der verführerische Franzose			
Comte` Tolosan, frisch und feinfruchtig	3,00 €	5,90 €	17,50 €
Weissburgunder - weiss - trocken-			
vereint Frische und Eleganz			
Weinhof Witte - spritzig und vollmundig	4,20 €	8,00 €	23,50 €
Bacchus -weiss - halbtrocken -			
der leichte Wein zu jeder Gelegenheit			
WV Freyburg - blumiges Bukett, fruchtig	3,50 €	6,80 €	19,80 €
Primitivo Rosato -rose` -halbtrocken-			
der sonnenverwöhnte Italiener			
Puglia - fruchtig, süffig und mild	2,70 €	4,90 €	15,50 €
Blauer Zweigelt -rot -trocken-			
der schmeichelnde Rote			
WV Freyburg - edel und kräftig	4,20 €	8,00 €	23,50 €
Merlot -rot -trocken-			
der typische Franzose			
ays D'OC intensiv und sortentypisch	2,70 €	4,90 €	15,50 €
Spätburgunder -rot - halbtrocken-			
ein traditioneller Badischer			
Baden - fruchtig und mild	3,00 €	5,90 €	17,50 €
Dornfelder -rot -lieblich-			
der deutsche Klassiker in rot			
Pfalz - süffig und fruchtig	2,70 €	4,90 €	15,50 €

... ob davor, dazu oder danach
hier ist für jeden Geschmack etwas dabei

Sekt Rotkäppchen
aus der Sektkellerei Freyburg
halbtrocken & trocken

Flasche	0,75 l	13,50 €
Glas	0,1 l	3,00 €
Picollo	0,2 l	4,00 €

Deutscher Sekt -Riesling
aus der Naumburger Sektmanufaktur Flasche 0,75 l 39,50 €
Von der Henne - Flaschengärung, handgerüttelt, trocken

Lillet
die milde & fruchtige Erfrischung
mit Schweppes Wildberry — Glas 0,25 l — 6,80 €

Aperol Spritz
der Urlaubsklassiker zur Sommerzeit
bei uns auf Eis mit Orangenscheibe — Glas 0,25 l — 6,80 €

spritziger Hugo
das Szenegetränk des Jahres
mit Holunderblüte- und Minzgeschmack — Glas 0,25 l — 4,80 €

Gin Tonic mit 4 cl
wird immer wieder gerne genommen
mit Zitrone auf Eis — Glas 0,25 l — 7,50 €

Cola- Mixgetränke
die klassische Mischung mit 4 cl
mit Whiskey, Rum oder Wodka — Glas 0,25 l — 7,50 €

Weinschorle
die Erfrischung für zwischendurch
rot oder weiß mit Mineralwasser — Krug 0,25 l — 4,50 €

Ein handverlesener Tropfen

Für Kenner und Liebhaber *2cl*

Edle Destilate

hausgemachter Ingwer / 35% vol	*3,50 €*
Grappa Nonino Chardonnay / 41% vol	*3,50 €*
Goldmarille / 43% vol	*3,50 €*
English Gin / France Gin / 40% vol	*3,00 €*

Whisky

Bushmills / 10 Jahre 43%, vol, Single Malt Irish	*3,50 €*
Glenfiddich /12 Jahre 40% vol, Single Malt Scotch	*3,50 €*
Jack Daniels / 43% vol, Tennesse Whiskey	*3,50 €*

Klare Spirituosen

Echter Nordhäuser Doppelkorn / 38% vol,	*2,50 €*
Wodka Smirnoff & Malteserkreuz / 40% vol.	*3,00 €*
Obstbrand & Williams / 30% bis 40 % vol.	*2,50 €*
Helbing Hamburger Kümmel / 35 % vol.	*3,00 €*

Kräuterbitter

Thüringer Gebirgskräuter / 38% vol	*2,50 €*
Ramazotti / 30% vol Jägermeister / 35% vol	*3,20 €*
Underberg / 43% vol	*2,90 €*
Kümmerling / 35% vol	*2,50 €*

Weinbrand

Wilthener Goldkrone 28% vol	*2,50 €*
Metaxa 5 38% vol*	*3,00 €*
Calvados Papidoux 40% vol	*3,00 €*

Liköre

Kirsche & Apfel, Pfefferminz & Mocca	*2,50 €*
Dooleys, Baileys, Amaretto	*3,00 €*

* Kleinigkeiten & Gebräuchliches *

1. *Wir akzeptieren gerne **EC Karten** und die gängigen Kreditkarten **Eurocard** und **VISA**,*
   ...doch am liebsten ist uns immer noch Bargeld.

2. *Brille vergessen ?*
   *Wir haben einen **Leihbrillenservice** mit den häufigsten Lesebrillenstärken. Wir bringen Ihnen gerne die Richtige.*

3. *Schauen Sie sich ruhig um im Hause Schumann. Besuchen Sie unseren überdachten **Fachwerkinnenhof** und schauen Sie in der ersten Etage in unseren **historischen Festsaal.***

4. *Unser **Reiterhof Schumann** ist bequem in fünf Minuten zu Fuß zu erreichen. Sie können aber auch fragen, ob gerade eine **Pferdekutsche** dorthin unterwegs ist.*

5. *Unsere Köche verarbeiten vorrangig einheimische Produkte. Während Sie auf Ihr **frisch zubereitetes Essen** warten, servieren wir Ihnen gerne eine Fettbemme oder ein Quarkbrot.*

6. *Sie bekommen von allen teilbaren Gerichten auch eine **kleine Portion zum Dreiviertelpreis.***

7. *Gerne können Sie für Ihr Hauptgericht die **Beilagen wechseln**. Wir berechnen Ihnen **2,50 €** pro Portion.*

8. *Sollte Ihnen unsere **Speisekarte** gefallen und Sie wollen sie mitnehmen, zahlen Sie bitte freiwillig **8,00 €** an der Rezeption.*

9. *Für **Lebensmittel-Allergieker** haben wir eine spezielle **"Allergen-Karte"** mit einem Zutatenverzeichnis. Bitte informieren Sie sich beim Servicepersonal.*

Zusatzstoffe: *1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoffen*
3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmachsverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 gewachst 8 mit Süßungsmittel 9 mit Phosphat 13 Koffeinhaltig 11 chininhaltig

Landhotel & Reiterhof

Schumann

* * *

07819 Triptis-Oberpöllnitz / Thüringen
Mittelpöllnitzer Straße 1

Telefon: 036482 3700 / Fax : 036482 37053
E-Mail: Info@landhotel-reiterhof-schumann.de

www.landhotel-reiterhof-schumann.de

*** *Reitstunden, Pferdekutschfahrten*
und Alpaka Wanderungen

bequem in unserem digitalen Reitbuch
online buchen

...und Aufwiedersehen bis zum nächsten Mal

Vielen Dank!